



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / A fondo / Gestión / legislación /

Catalunya regula la oferta del vending, cafeterías y comedores en centros sanitarios

## Catalunya regula la oferta del vending, cafeterías y comedores en centros sanitarios

Miércoles, 19 de julio 2023

**El Departament de Salut promueve el agua a través de fuentes y regula los alimentos y bebidas saludables que se venden en las máquinas expendedoras, cafeterías y comedores de los hospitales y centros sanitarios de la red de utilización pública (Siscat). Lo hace a través de una instrucción del Servei Català de la Salut (CatSalut) que entró en vigor el 20 de febrero.**

Esta instrucción impulsada por la *Agència de Salut Pública de Catalunya* en el marco del *Pla per a la Promoció de la Salut a través de l'Activitat Física i l'Alimentació Saludable* (PAAS), marca los criterios alimenticios y nutricionales para alimentos y bebidas envasadas. En este sentido, prioriza los productos con menor cantidad de azúcares añadidos y sal, cantidades más elevadas de fibra y mejor perfil lipídico (grasas insaturadas).

El objetivo es garantizar que la oferta disponible de alimentos y bebidas de las máquinas expendedoras, cafeterías y comedores laborales o abiertos a acompañantes de personas ingresadas, sea adecuada y contribuya a una alimentación saludable y sostenible.

En relación con los alimentos sólidos, se recomienda dar prioridad, como mínimo en el 75% de la oferta, a los siguientes productos:

- La fruta fresca.
- Las hortalizas frescas (palitos de zanahoria, de apio, etc.).
- La fruta fresca envasada.
- Los frutos secos de todas las variedades, crudos o tostados (nueces, almendras, avellanas, cacahuètes, mezclas, etc.).
- La fruta desecada (orejones, pasas, higos, etc.).
- Las coquetas (tortitas) de arroz o maíz.
- Los palitos de pan (preferentemente integral), pan con semillas, etc.
- Los bocadillos (preferentemente con pan integral y aceite de oliva virgen).
- Los sandwiches (preferentemente integrales y cono aceite de oliva virgen).
- La leche (entera, semidesnatada o desnatada) o elaboraciones que cumplan los criterios nutricionales.
- Los yogures, yogures líquidos y otros lácteos fermentados.
- Los zumos de tomate, zanahoria y otras hortalizas.
- Caldos o purés de hortalizas.
- Los zumos de frutas 100%.

En relación con las bebidas, se señala que es necesario garantizar el suministro de agua de la red de abastecimiento de agua potable en todos los centros sanitarios de Catalunya, con condiciones higiénicas adecuadas y evitando los envases de plástico. En ese sentido, se recomienda que sea accesible fuera de las máquinas. Por lo que respecta al resto de bebidas. Se apuesta por:

- Las bebidas calientes (tiene, café, infusiones, cono o sin leche). Siempre debe poder regularse el contenido de azúcar, hasta un máximo de 7,5 g/100 ml.
- Bebidas 'refrescantes' sin azúcares añadidos.

La instrucción también indica que los alimentos saludables deben tener mayor visibilidad, tanto en los escaparates de las cafeterías de los centros sanitarios como en las máquinas expendedoras, ocupando las filas a la altura de la vista. Además, señala que debe evitarse la presencia de alimentos no saludables junto a las cajas y en lugares de paso obligado.

También marca que en la oferta de las máquinas expendedoras, cafeterías y comedores se incluyan siempre algunas opciones de alimentos aptos para personas con celiaquía, que sean fácilmente identificables con la indicación 'sin gluten' o con el símbolo de la espiga de trigo barrada.

Por último, subraya que es indicado eliminar la publicidad de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y que, en su caso, en el espacio correspondiente se incluyan mensajes que promuevan de forma atractiva una alimentación saludable.

Por su parte, la instrucción también recoge que, de hecho, no es necesario ni recomendable disponer de un servicio proveedor de alimentos y bebidas en los centros de atención primaria.

El contenido de esta instrucción ha sido avalado en un informe por diversas sociedades científicas y profesionales relacionadas con la salud.

Se dará cumplimiento a lo establecido en la instrucción en un plazo máximo de seis meses desde su entrada en vigor. En el caso de contratos vigentes durante un tiempo superior a seis meses desde la entrada en vigor de esta instrucción, se dará cumplimiento a lo establecido en la instrucción en el momento en que finalice el contrato.

– Descarga del informe:

- [‘Regulació dels aliments i les begudes envasats disponibles en les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors dels centres i serveis sanitaris de Catalunya’](#) (original).
- [‘Regulación de los alimentos y bebidas envasados disponibles en las máquinas expendedoras, cafeterías y comedores de los centros y servicios sanitarios de Catalunya’](#) (traducido con Google).

## Noticias Relacionadas

- [Europa vota en contra de incluir las alternativas vegetales a la leche en el ‘Plan Escolar’](#)
- [Ley de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario: #MejoraPeroNoEnamora](#)
- [La sostenibilidad de los sistemas alimentarios, prioridad en las políticas de la Unión Europea](#)
- [El proyecto ‘Fodiac’ diseña alimentos contra el deterioro cognitivo relacionado con la diabetes](#)